

NUTRIMENTS

VIVACTIV CONTRÔLE

Nutriment complexe pour la maîtrise de la fin de la fermentation alcoolique

CARACTERISTIQUES

VIVACTIV CONTRÔLE est un nutriment complexe destiné à faciliter le déroulement de la fin de la fermentation alcoolique (FA) en cas de risque de fermentation languissante ou d'arrêt fermentaire, ainsi que dans le cadre d'une reprise de fermentation.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

VIVACTIV CONTRÔLE est composé uniquement de dérivés de levure et de thiamine.
Ce nutriment complexe assure à la fois la détoxification du milieu grâce aux enveloppes cellulaires de levures (écorces) et la réactivation de la fermentation alcoolique grâce à sa composition particulièrement riche en acides aminés issus des autolysats de levures.
VIVACTIV CONTRÔLE libère également des vitamines et oligoéléments qui participent au bon métabolisme des levures pendant la fermentation.
Ajouté en cours de fermentation, il permet de prévenir les fermentations languissantes et les arrêts fermentaires.
VIVACTIV CONTRÔLE est également recommandé dans le cadre d'une reprise de fermentation pour assurer la préparation du vin contenant des sucres résiduels et pour aider à la bonne multiplication du levain notamment grâce à sa teneur en thiamine.

APPLICATIONS

- Ajout en cours de FA pour limiter le risque de fermentations languissantes ou d'arrêt fermentaire des vins blancs, rosés ou rouges.
- Dans le cadre d'une reprise de FA, ajout au vin contenant des sucres résiduels juste avant l'ajout du levain.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 à 40 g/hL.
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 40 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Disperser **VIVACTIV CONTRÔLE** dans 10 fois son poids d'eau ou de moût.
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com





INGREDIENTS

Autolysats de levures (*S. cerevisiae*), azote organique <12% MS (exprimé en N), acides aminés 10% à 20% MS (méthode DNFB), Enveloppes cellulaires de levures (*S. cerevisiae*) 25%, Thiamine 0,15 %, non allergène, non issu d'OGM

CONDITIONNEMENT

Sac de 1 Kg et 10 Kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

